



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAKLI KEÇİ PEYNİRLİ POĞAÇA

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 adet yumurta

1 Çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı su

Tuz

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

İçi için:

2 adet kabak

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı nane

Yarım su bardağı rendelenmiş keçi peyniri

1 çay bardağı kıyılmış dereotu

Tuz

Karabiber

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Harç için, sıvı yağda küp doğranmış soğanı soteleyin. Kabakları rendeleyip elinizle suyunu sıktıktan sonra soğanla birlikte kavurun. Dereotu, baharatlar ve Peyniri ilave ederek karıştırın.

Hamur malzemesini yoğurun. Elinize yapışmayan, elastik bir hamur elde edin. Gerekirse, azar azar un ya da su ekleyin. Hazırladığınız hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopartarak harcınızı paylaştırıp yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Hazırladığınız poğaçaları 170 derecede, altın rengini alana kadar pişirin.

